

Bedienungsanleitung

Induktionskocher Basic 2000

Art.-Nr. 2001



Inhalt









Vorwort

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch bevor Sie den Induktionskocher in Betrieb nehmen.

Beachten Sie insbesondere die Hinweise zur Sicherheit auf den folgenden Seiten.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf, und geben Sie die Unterlagen an einen eventuellen Nachbesitzer weiter.

Funktionsweise und Produktvorteile von Induktionskochstellen

Bei Induktionskochern wird an eine Leiterspule unterhalb der Glaskeramik eine elektrische Spannung angelegt. Dabei entstehen Magnetfelder, die durch einen physikalischen Effekt direkt den Topfboden erwärmen.
Das bedeutet Zeit- und Energieersparnis, denn es werden nicht wie in herkömmlichen Kochfeldern zunächst das Heizelement und die Glaskeramik erwärmt. Ein weiterer Vorteil liegt – aufgrund der oben beschriebenen technischen Eigenschaften - in den sehr kurzen Ankochzeiten.
Weiterhin folgt die Wärmezufuhr prompt jeder Änderung der Einstellung und lässt sich feinstufig regeln.
Die Induktionskochstelle reagiert auf Einstellungsänderungen ähnlich schnell wie ein Gasherd, da die Energie sofort den Topf erreicht, ohne dass erst andere Materialien erwärmt werden müssen.
Die Induktionstechnik verbindet diese Reaktionsschnelligkeit mit dem grundsätzlichen Vorteil des Stroms, die Wärmezufuhr genau dosieren zu können.

<u>Weitere Vorteile eines Induktionskochers:</u>

- Da die Kochstelle nur indirekt über den Geschirrboden erwärmt wird, kann überlaufendes Kochgut nicht festbrennen und es entsteht auch kaum eine Verbrennungsgefahr für den Benutzer. Die Erwärmung der Glaskeramik ist allein eine Folge des heißen Kochgeschirrs.
- Nimmt man das Kochgeschirr von der Kochstelle, schaltet das Gerät unverzüglich in den Standby-Modus.
- Das Gerät erkennt, ob sich auf der Kochstelle ein geeignetes Geschirr befindet. Ist das nicht der Fall, findet keine Energieübertragung statt.



Vor der Inbetriebnahme

Kontrollieren Sie das Gerät auf sichtbare Schäden.

Die Netzanschlussleitung und der Stecker dürfen keine Schäden aufweisen. Bemerken Sie einen Schaden, ist vor der Inbetriebnahme eine Kontrolle durch einen qualifizierten Kundendienst vorzunehmen, um Gefährdungen zu vermeiden.
Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt. Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Die Garantie erlischt bei unsachgemäßer Benutzung.

Bewahren Sie diese Anleitung gut auf.

Grundlegende Sicherheitsvorschriften

Das von Ihnen erworbene Produkt entspricht dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln, trotzdem können Gefahren entstehen. Betreiben Sie bitte den Induktionskocher nur in einwandfreiem Zustand und unter Beachtung dieser Bedienungsanleitung. Das Gerät nur für seinen bestimmungsgemäßen Einsatzzweck verwenden.

Achtung:

Um die Gefahr von Verletzungen oder elektrischem Schlag zu vermeiden, beachten Sie bitte folgendes:

- Berühren Sie das Gerät sowie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie das Gerät nicht zusammen mit anderen Geräten an der gleichen Netzsteckdose
- an.
- Das Gerät muss an eine geeignete Steckdose angeschlossen werden.
- Das Gerät niemals durch Ziehen am Netzkabel versetzen.
- Den Induktionskocher nicht während des Kochvorgangs oder mit heißem Kochgeschirr auf der Kochstelle versetzen.
- Stellen Sie keine leeren Gefäße auf dem Gerät ab.
- Stellen/legen Sie keine Metallgegenstände auf dem Gerät ab.
- Bitte erhitzen Sie auf keinen Fall Lebensmittel in versiegelten Behältern wie z. B. Konservendosen, ohne vorher den Deckel zu öffnen.
- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Das Gerät niemals benutzen, wenn das Kabel beschädigt ist. Wenn die Netzanschlussleitung Schäden aufweist, muss es von einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden.
- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert, beschädigt ist oder fallengelassen wurde.
- Das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder und andere nicht kompetente Personen, sowie Personen unter Alkohol- oder Medikamenteneinfluß fernhalten.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch Personen (einschließlich Kindern), mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt werden, es sei denn sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Einweisung wie das Gerät zu benutzen ist.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen, nicht in die Spülmaschine geben.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!
- Wissenschaftliche Tests haben erwiesen, dass Induktionskocher keine Gefahr darstellen. Jedoch sollten Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, eventuell zu beachtende Schutzhinweise vor Benutzung mit ihrem Arzt besprechen.



Aufstellung des Gerätes

- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen Platz.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf einen brennbaren Untergrund (wie z.B.: Tischdecke, Teppich, etc.).
- Die Lüftungsschlitze zur Belüftung und Entlüftung des Gerätes nicht blockieren oder abdecken. Dies kann zur Überhitzung des Gerätes führen. Zu Wänden oder Gegenständen einen Mindestabstand von 5 – 10 cm einhalten.
- Stellen Sie den Induktionskocher nicht in die Nähe von Geräten und Gegenständen auf, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren auf (z.B.: Radios, Fernseher, Kassettenrecorder, Computer, etc.).
- Induktionskocher nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Das Induktionskochfeld ist nicht für den Einbau geeignet.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzanschlussleitung unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät eingeklemmt ist.
- Überprüfen Sie, dass die Netzanschlussleitung keinen Kontakt mit scharfen Kanten und/oder heißen Oberflächen hat.
- Das Gerät sollte maximal ein 3 m langes, ausgerolltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 2 mm angeschlossen werden. Ein eventueller Zwischenschalter muß für min. 16 A. ausgelegt sein.

Inbetriebnahme des Gerätes

- Prüfen Sie vor dem Anschließen des Gerätes, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung der Spannungsversorgung in Ihrem Haus entspricht. Ein falscher Anschluss kann zu schweren Schäden am Gerät und zu Personenschäden führen.
- Die Kochstellenoberfläche besteht aus einer temperaturfesten Glaskeramik. Im Falle einer Beschädigung, auch wenn es sich nur um einen kleinen Riss handelt, Gerät umgehend von der Stromversorgung trennen und den Kundendienst benachrichtigen.
- Es wird empfohlen, keine kleinen metallischen Küchenutensilien, Koch- oder Pfannendeckel, Messer oder andere Gegenstände aus Metall auf die Kochstelle zu legen. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, könnten sich diese Gegenstände erhitzen.
- Achten Sie darauf, dass das am Topfboden erwärmte Kochgeschirr nur auf dem Kochfeld steht. Es darf weder auf dem Bedienfeld, noch auf dem Rahmen abgestellt werden.
- Während des Betriebs des Gerätes keine magnetisierbaren Gegenstände wie z.B. Kreditkarten, Kassetten etc. auf die Glasoberfläche legen.
- Um Überhitzung zu vermeiden, keine Aluminiumfolie oder Metallplatten auf die Geräteoberfläche legen.
- Der Induktionskocher darf nicht auf einer eisen- / stahlhaltigen Unterlage in Betrieb genommen werden, da sich diese erhitzen und die Unterseite des Induktionskochers zerstören kann.
- Keine Gegenstände wie Metalldraht oder Werkzeuge in die Lüftungsschlitze (Zu- und Abluft) stecken. Achtung: Dies kann zu Stromschlägen führen.
- Die heiße Oberfläche des Keramikfeldes nicht berühren. Bitte beachten Sie: Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorgangs keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber die Kochstelle!
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, empfehlen wir den Netzstecker zu ziehen.



Betrieb des Gerätes

- Netzstecker in eine geeignete Steckdose stecken.
- Die Kontrollleuchte der „ AN/Standby“ - Taste leuchtet auf und das Display zeigt die Temperatur der Oberfläche des Induktionskochfeldes an. Wenn die Temperatur der Oberfläche unter 50°C liegt, wird "-L-" angezeigt, wenn die Temperatur der Oberfläche über 50°C liegt, zeigt das Display "-H-". Ein akustisches Signal ertönt. Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus.
- Ein geeignetes Kochgeschirr zentriert auf die Kochstelle stellen.
- Zum Einschalten des Induktionskochers betätigen Sie nun die „AN/Standby“ - Taste. Die Kontrollleuchte „Stufe“ blinkt und ein akustisches Signal ertönt.
- Drücken Sie anschließend die Taste „Funktion“:

  1-mal Die voreingestellte Leistungsstufe „5“ wird angewählt und das Gerät schaltet ein. (Leistungsstufen: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 und 10)
  Mit den Pfeiltasten können Sie die Einstellung jederzeit im Bereich 1 – 10 ändern.

  2-mal Die voreingestellte Temperaturstufe „120°C“wird angewählt und das Gerät schaltet ein. (Temperaturstufen: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 und 240°C)
  Mit den Pfeiltasten können Sie die Einstellung jederzeit im Bereich 60 – 240°C ändern.

  Bitte beachten Sie, dass die beiden Funktionen „Stufe“ und „Temperatur“ alternativ zu wählen sind. Sie können entweder mit den Leistungsstufen oder mit der Temperaturwahl arbeiten. Die jeweils zuletzt gewählte Funktion ist aktiv.
- Timerfunktion:

  Nach der Anwahl der Betriebsart (Leistungsstufe oder Temperaturstufe) betätigen Sie die Taste „Funktion“ bis die entsprechenden Kontrollleuchten (Stufe und Zeit oder Temp. und Zeit) blinken. Im Display erscheint die Ziffer „0“. Mit den Pfeiltasten können Sie nun die Betriebsdauer in 1-Minuten-Intervallen (bis maximal 180 Minuten) anwählen. Im Display wird dann die Dauer in Minutenschritten heruntergezählt. Ist die Zeit abgelaufen, er- tönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet automatisch in den Standby-Modus. Hinweis: Während des Timerbetriebs können Sie die Dauer mit Hilfe der Pfeiltasten jederzeit ändern. Durch die Speicherfunktion des Gerätes bleibt dabei die Einstellung der Leistungsstufe bzw. der Temperaturstufe unverändert.

  Ebenso können Sie mit der Taste „Funktion“ in die Leistungsstufenanwahl bzw. die Temperaturstufenanwahl wechseln und die dortigen Einstellungen ändern, ohne dass sich die Zeitvorgaben ändern.
- Kochgeschirr nicht ohne Kochgut auf das Keramikfeld stellen. Das Erhitzen eines leeren Topfes oder einer leeren Pfanne aktiviert den Überhitzungsschutz und das Gerät schaltet ab.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn es in irgendeiner Weise beschädigt ist oder nicht richtig funktioniert.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör und Ersatzteilen kann zu Geräteschäden und zu Verletzungen führen.
- Erscheint im Display die Anzeige **„E05“** so bedeutet dies, dass der Überhitzungsschutz ausgelöst wurde, um das Gerät und das Kochgeschirr zu schützen. Er schaltet sich automatisch ein, wenn Sie den Funktionsmodus „Stufe“ gewählt haben und die Temperatur 170°C übersteigt.

  Ein ausgelöster Überhitzungsschutz wird durch Ziehen des Netzsteckers zurückgesetzt und das Gerät kann danach wie gewohnt betrieben werden.

  Da speziell beim Braten mit sehr wenig Fett die Temperatur im Topfboden sehr schnell ansteigt und der Grenzwert von 170°C schnell erreicht wird, schalten Sie beim Braten auf den Funktionsmodus „Temperatur“ um. Hier liegt die Höchsttemperatur bei 240°C.

  Beim Kochen empfehlen wir Ihnen, wie vom konventionellen Herd gewohnt, die Leistungsstufen 1-10 zu benutzen.

  Wenn das Gerät ausgeschaltet wird (über „An/Standby“), zeigt das Display die Restwärme der Oberfläche des Induktionskochfeldes an. Wenn die Temperatur der Oberfläche unter 50°C liegt, wird "-L-" angezeigt, wenn die Temperatur der Oberfläche über 50°C liegt, zeigt das Display "-H-".



Geeignetes und nicht geeignetes Kochgeschirr

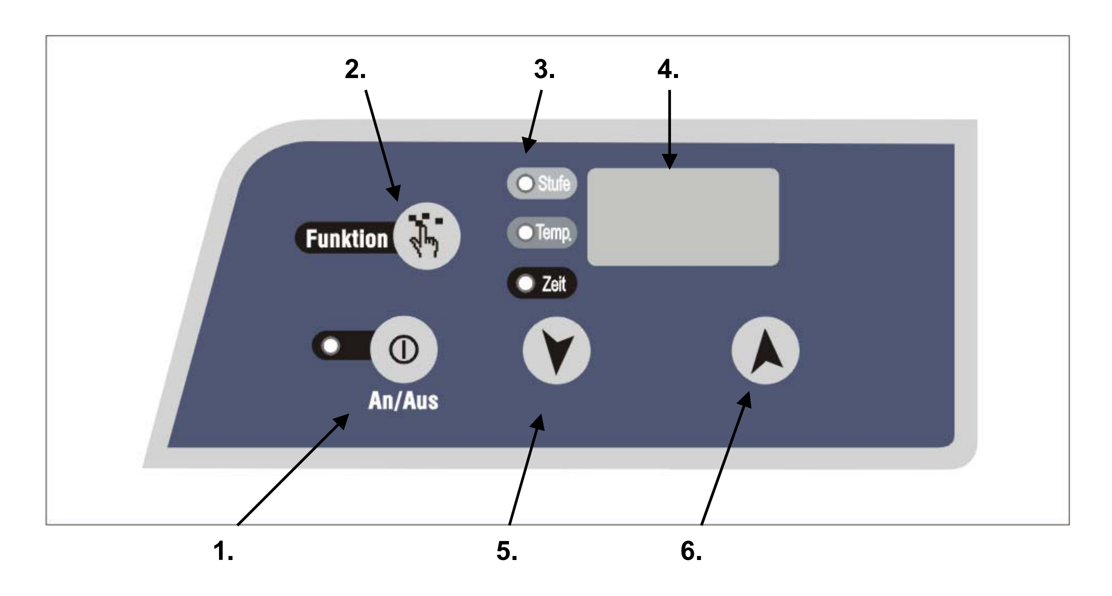


- **Geeignetes Kochgeschirr**
  - o **nur Kochgeschirr mit magnetischem Boden**
  - o **Edelstahl (mit Eisenkern im Boden), Gusseisen, emaillierte Pfannen mit magnetischem Boden**
  - o **Kochgeschirr-Durchmesser von 12 bis 26 cm**
  - o **max. Gewicht Topf mit Inhalt nicht über 6 Kg**

Nicht geeignetes Kochgeschirr

- o **Töpfe/Pfannen mit einem Durchmesser von weniger als 12 cm**
- o **Keramiktöpfe, hitzebeständiges Glas**
- o **Kupfertöpfe/-pfannen und Aluminiumtöpfe/-pfannen**
- o **Kochgeschirr mit Füßen**
- o **Behälter mit gewölbtem Boden**

Bedienfeld



1. An/Standby Taste
2. Funktionstaste
3. Kontrollleuchten für Leistungsstufe, Temperatur und Dauer
4. LED-Display
5. Wahltaste (-), Reduzierung der Leistungsstufe, Temperatur oder Dauer
6. Wahltaste (+), Leistungsstufe, Temperatur oder Dauer kann erhöht werden



Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen. Bitte keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, das kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Keramikfeld mit einem feuchten Tuch oder unter Verwendung einer milden, nicht scheuernden Seifenlösung abwischen.
- Gehäuse / Bedienfeld mit einem weichen Tuch oder einem milden Reinigungsmittel abwischen.
- Verzichten Sie auf jeden Fall auf den Gebrauch von benzinhaltigen Mitteln, um die Kunststoffteile (auch Gehäuse und Bedienfeld) nicht zu beschädigen.
- Bitte keine brennbaren (entzündlichen), sauren oder alkalischen Materialien oder Stoffe in die Nähe des Gerätes bringen, da es die Gerätelebensdauer verkürzen könnte und beim Einschalten die Gefahr einer Verpuffung entstehen kann.
- Achten Sie darauf, dass die Böden der Kochbehälter nicht über die Oberfläche des Keramikfeldes scheuern, obwohl eine verkratzte Oberfläche den Gebrauch nicht beeinträchtigt.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß gereinigt wurde, bevor Sie es an einem trockenen Platz verstauen.

Hinweise zum Umweltschutz

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein.
Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.
Das Symbol auf dem Produkt, in der Gebrauchsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

Technische Daten

Bezeichnung	**Induktionskocher Basic 2000**
Modell	C20G
Artikel-Nr.	2001
Temperaturbereich:	60° bis 240° C
Leistung	2000 Watt
Stand-by	2 Watt
Geräuschemission des Gerätes	weniger als 70 dB (A)
Anschluss:	230 V ~ 50 Hz
Abmessungen:	B 318 x T 350 x H 60 mm

Änderungen vorbehalten



Wir gewähren Ihnen auf den caso Induktionskocher Basic 2000

2 Jahre
GARANTIE

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum
24 Monate
Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind.
Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt.
Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen.

Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen
nach Lieferung anzuzeigen.
Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzten Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes an unten stehende Adresse (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung.



Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
59757 Arnsberg
Kundenservice : 02932 / 54766-99
kundenservice@caso-germany.de

Reparaturen, die nicht der Garantiepflicht unterliegen,
werden billigst berechnet.



Operating Instructions

Induction Hotplate Basic 2000

Order No. 2001



Content









Foreword

Dear Customer,

please read these operating instructions carefully before commissioning the induction hotplate.

Please especially observe the safety notices on the following pages.

Keep these instructions for future reference and pass them on if you give the hotplate away to someone else.

The Function Mode and Product Advantages of Induction Hotplates

With induction hotplates, an electric voltage is applied on a conductor spool beneath the glass ceramics. This creates magnetic fields, which directly heat up the bottom of the cookware through a physical effect. This means saving time and energy, because contrary to common hotplates, the cookware is heated up, not the heating element and the glass ceramics. Due to the technical characteristics described above, another advantage is the very short start-up cooking time.
In addition, the heat supply promptly adapts to changed settings and can be controlled in small steps. The induction hotplate reacts to changed settings just as fast as a gas stove, as the energy reaches the pot immediately without having to heat up other materials first. The induction technology combines this fast reaction with the basic advantage of electricity, meaning being able to exactly adjust the heat supply.

Additional advantages of an induction hotplate:

- As the hotplate is only heated up indirectly via the bottom of the cookware, over spilling food cannot stick and burn and there is hardly any danger of burns for the user. The glass ceramics is only heated up by the hot cookware.
- Once you take the cookware off the hotplate, the device automatically switches to standby mode.
- The device detects whether suitable cookware is placed on the hotplate. If this is not the case, no energy is transmitted.

Prior to commissioning

Check the device for visible damage.

The power connections and the plug may not show any damages. If you detect damage, have the device checked by a qualified technician prior to putting it into operation in order to avoid danger.
This device is designed for private (domestic) use and its power is rated accordingly.
Any professional use is only covered by the warranty in as far as it is comparable with the demands of private use. It is not intended for any further professional use.

Improper use voids the warranty.

Keep this manual in a safe place.



General safety regulations

The product you have purchased corresponds to the latest state of technology and the accepted safety regulations, still there are potential risks. Only operate the induction hotplate in an immaculate condition and observe these operating instructions!
Only use the device for its intended purpose.

Attention:

In order to prevent possible injuries or electric shock, please observe the following:

- Never touch the device and the power plug with wet hands.
- Do not connect the device to the same outlet with other devices. Connect the device to a suitable outlet.
- Never move the device by pulling on the power cable.
- Do not move the induction hotplate during cooking or with hot cookware on top of it.
- Do not place any empty containers on the device.
- Do not place any metal objects on the device.
- Do never heat sealed food such as canned goods before opening their covers.
- Check the mains connection cable for damage from time to time. Never operate the device when the cable is damaged. If the mains connection cable shows defects, let a qualified electrician exchange it.
- Never use the device when it does not function properly, shows damage or in case it was dropped.
- Do not leave the device unsupervised during operation. Keep children and other incompetent persons as well as persons under influence of drugs or alcohol away from the device.
- **WARNING:** This appliance is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities or who lack the necessary experience and/or skills unless these persons act under the supervision of a person responsible for their safety or they were instructed by such a person on how to use the appliance.
- Do not submerge the device in water or other liquids and do not wash it in the dishwasher.
- Only qualified experts may perform repair and maintenance work on the device using original replacement and accessory parts. Never attempt to repair the device yourself!
- Scientific tests have proven that induction hotplates do not pose a risk. However, persons with a pacemaker should clear with their doctor wether to take care of some special handling advises.

Installing the device

- Place the device on a stable and level surface.
- Never place the device on a flammable surface (e.g. table cloth, carpet, etc.).
- Do not block the ventilation slots of the device. This may overheat the device. Keep a mini-
- mum distance of 5 to 10 cm to walls or other items.
- Do not place the induction hotplate next to devices or objects, which react sensitively to magnetic fields (e.g. radios, TVs, cassette recorders, computer, etc.).
- Do not place induction hotplates next to open fires, heaters or other sources of heat.
- The induction cook top is not suitable for installation into other units.
- Make sure that the mains connection cable is not damaged or squashed beneath the device.

  Make sure that the mains connection cable does not come into contact with sharp edges and/or hot surfaces.
- The device should be connected to a rolled-out extension cable with a maximum length of 3 m and a cross-section of 2 mm. If an intermediate switch is used, it must be rated at min. 16 A.
- The device is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.



Commissioning the device

- Prior to connecting the device, check whether the voltage indicated on the type plate corresponds to the voltage supply in your home. A wrong connection may lead to grave damage on the device and injury to persons.
- The hotplate's surface consists of temperature-resistant ceramics. In case of damage, even if this concern only a small tear, disconnect the device from the power supply immediately and contact the customer service.
- We recommend not placing any metal kitchen utensils, cookware or pan lids, knives or other metal objects on the hotplate. These may heat up when the device is turned on.
- Place the hot pans in the hob area only. Never place them on the control panel or the frame.
- Do not place any magnetically objects like credit cards, cassettes etc. on the glass surface while the device is in operation.
- On order to avoid overheating, do not place any aluminium foil or metal plates on the device. Warning: Please do not put the induction cooker on an iron/steel board, while operating. Due to electromagnetic reason, the iron/steel board may heat and damage the bottom of the induction cooker.
- Do not insert any objects like wires or tools into the ventilation slots. Attention: this may cause electric shocks.
- Do not touch the hot surface of the ceramic field. Please note: the induction hotplate does not heat up itself during cooking, but the temperature of the cookware heats up the hotplate!
- If you do not use the device for an extended period, we recommend you disconnect it from the electric outlet.



Operating the device

- Plug the power plug into a suitable outlet.
- The control lamp of the ON/Standby switch lights up and the temperature of the cooker plate surface displayed: is the temperature of the surface of the induction cooker lower than 50°C, the display shows "-L-". When the temperature of the cooker plate surface is over 50 °C, it is displaying "-H-". An acoustic signal sounds. Now the device is in standby mode.
- Place suitable cookware in the centre of the hotplate.
- Now press the ON/Standby switch to turn the induction hotplate on. The control lamp "Stage" blinks and an acoustic signal sounds.
- Now press the button "Function":

  1 x the preset power stage "5" is selected and the device turns on.
  (Power stages: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 and 10)
  With the arrow keys, you can change the settings at any time in a range from 1 – 10.

  2 x the preset temperature stage "120°C" are selected and the device turns on.
  (Temperature stages: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 and 240°C)
  With the arrow keys, you can change the settings at any time in a range from 60 – 240°C.
- Timer Function:

  After the selection of the operating mode (power stage or temperature stage) press the button "Function" until the corresponding control lamps blink (stage and time or temperature and time). The display shows the number "0". With the arrow keys, you can now select the operating time in 1-minute intervals (up to max. 180 minutes). Then the display counts down the duration in minutes. Once the time is up, an acoustic signal sounds and the device automatically goes into standby mode. Notice: during timer operation, you can change the duration at any time with the arrow keys. With the memory function of the device, the power stage or temperature settings remain unchanged here.

  You can also change to the power stage selection or the temperature stage selection with the "Function" button and change the settings there without changing the preset time.
- Do not place any empty cookware on the ceramic field. Heating an empty pot or pan activates the overheating protection and the device turns off.
- Do not operate the device if it is damaged in any way or does not function properly.
- The use of accessories and spare parts not recommended by the manufacturer may lead to damage on the device and injuries.
- In case of **"E05"** appearing in the display the over heat protection has been activated.

  This means that the temperature had increased to a temperature of 170°C. In this case the device turns off automatically in order to avoid damages.

  Therefore we recommend to select the function "Stufe" in case of steaming food or boiling water for example.

  In case of grilling or cooking deep fry food we would advise you to use the function "Temperatur" as in this case you can use temperatures up to 240°C.

  In case of "E05" please pull the power plug in order to reset the device. After this you can use it again as usual.

  When you switch off the device via "On/Standby" and the temperature of the cooker plate surface is lower than 50°C, the display shows "-L-". When the temperature of the cooker plate surface is over 50 °C, it is displaying "-H-".



Suitable and unsuitable cookware

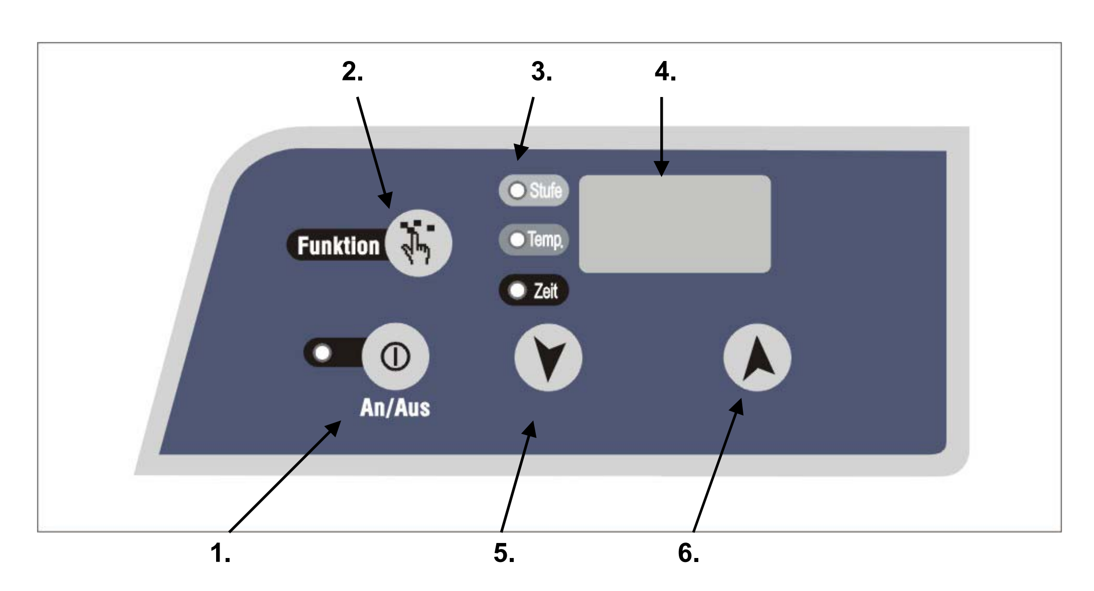
Suitable Cookware

- **pots and pans with magnetic bottom,as stainless steel pots with iron bottom, cast iron, enamelled pans**
- **Flat-bottom pans and pots with a diameter of 12 to 26 cm with magnetic bottom**
- **Max. weight pot and content 6 kg**

Unsuitable Cookware

- **Pots/pans with a diameter of less than 12 cm**
- **Ceramic pots, heat-proof glass**
- **Copper pots and pans, aluminium pots and pans**
- **Cookware with feet**
- **Containers with a curved bottom**

Operating panel



1. ON/Standby switch

2. Function key
3. Control lamp for power stage, temperature and duration
4. LED display
5. Selection button (-), reduction of the power stage, temperature or duration
6. Selection button (+), increase of the power stage, temperature or duration



Cleaning and maintenance

- Pull the power plug prior to cleaning the device. Do not use any caustic cleaning agents and make sure that no water penetrates the device.
- To protect yourself from electric shock, never immerse the device, its cables and the plug in water or other liquids.
- Wipe off the ceramic field with a damp cloth or use a mild, non-abrasive soap solution.
- Wipe off the casing and the operating panel with a soft cloth or a mild detergent.
- Do not use any petrol products to not damage the plastic parts and the casing/operating panel.
- Do not use any flammable, acidy or alkaline materials or substances near the device, as this may reduce the service life of the device and lead to deflagration when the device is turned on.
- Make sure that the bottom of the cookware does not scrape across the surface of the ceramic field, although a scratched surface does not impair the use of the device.
- Make sure that the device was properly cleaned before storing it in a dry place.

Disposal



Dispose of the packaging in the proper manner.
If at any time in the future you should need to dispose of this product please note that Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your Local Authority or retailer for recycling advice.

(Waste Electrical and Electronic Equipment Directive)

Technical data

Name	**Induction Hotplate Basic 2000**
Modell	C20G
Item no.	2001
Temperature range:	60° to 240° C
Power:	2000 Watt
Stand-by	2 Watt
The workplace related noise emission of this appliance	lower than 70 dB(A)
Connection:	230 V ~ 50 Hz
Dimensions:	W 318 x D 350 x H 60 mm

Changes reserved



For the caso Induction Hotplate Basic 2000 we grant a

Guarantee
of 2 years

For this device we grant a guarantee of 24 months, starting with the date of sale regarding defects due to faulty manufacture or material. Your legal warranty claims according to §439 ff. BGB-E are not affected by this.This guarantee does not accept defects due to inappropriate treatment or use as well as defects which do not influence the function or the value of the induction hotplate essentially. Furtheron we do not grant a guarantee for wear parts or damage in transit as well as for defects due to repairs which have not been effected by us.

This device is designed for private (domestic) use and its power is rated accordingly. Any professional use is only covered by the warranty in as far as it is comparable with the demands of private use. It is not intended for any further professional use.

In case of legitimate claims we will decide wether to repair the device or to send you a new one.

Apparent defects have to be indicated within 14 days after delivery. Additional claims will not be accepted.

In order to assert your warranty claims please contact us before sending the device (always together with the sales slip!) to the following address.



Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
59757 Arnsberg
customer service: 02932 / 54766-99
kundenservice@caso-germany.de

Repairs beyond any guarantee claim will be charged as low as possible.



CE-Konformitätserklärung

Hersteller:	**Braukmann GmbH** **Raiffeisenstraße 32** **D-59757 Arnsberg**
Wir erklären, dass das Produkt: déclarons sous notre propre responsabilit´e que le produit : declare on our own responsibility that the following product: dichiariamo sooto propria responsabilitá che il prodotto:	
Fabrikat:	**Induktionskochplatte**
Typ:	**Basic 2000**
Artikel-Nr.:	**2001**
Modell:	**C20G (EAN: 40 38437 02001 4)**
allen Anforderungen folgender EU-Richtlinien entspricht: remplit toutes les exigences de les directives suivantes meets all the provisions of the following directives addempie a tutte le exigenze della direttivas seguentes **Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG** **EG-EMV-Richtlinie 2004/108/EG** **Ökodesign-Richtlinie 2005/32/EG**	
Folgende harmonisierte Normen wurden ganz oder teilweise angewandt: Normes hamonisées, nationales / internationales appliquées: Applied harmonized, national / international standards: Norme armonizzate, nazionali / internazionali applicate: **EN 60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+A12:2007** **EN 50366:2003+A1:2006** **EN 60335-1:2002+A11:2004+A1:2004+A12:2006+A2:2006** **DIN EN ISO 12100-2 :2004 teilweise / partially** **ZEK01.1-08** **EN 55011:2007+A2:2007** **EN 55014-2:1997+A1:2001** **EN 61000-3-2:2006** **EN 61000-3-3:1995+A1:2001+A2:2005**	
Arnsberg, den 19.11.2009	Bernd Braukmann (Dipl. Ing. FH) Geschäftsführer